

CONTACTS

Chambre d'agriculture de l'Hérault,
Pôle économie, 04 67 20 88 56
Laure Tezenas du Montcel ;
Pôle filières et développement local,
Cyril Sevely.

EN SAVOIR PLUS

Découvrez le film « Transformer ses
fruits et légumes invendus : pourquoi
pas moi ? » sur le site de la chambre
d'agriculture
<http://www.herault.chambagri.fr>

PARTENAIRES

- Label d'Oc, Pôle transformation
du MIN de Montpellier (34);
- Verger de Thau, Villeveyrac (34);
- E.S.A.T. CATAR (projet de
légumerie), Pézenas (34).

FINANCEMENT

ADEME, État,
CCI Occitanie et région Occitanie



NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE / © LAURE TEZENAS DU MONTCEL - CHAMBRE AGRICULTURE DE L'HÉRAULT / CONCEPTION GRAPHIQUE CO-RÉCULTURE - fredjarnot.fr

**TRANSFORMER
SES FRUITS ET LÉGUMES
INVENDUS :
POURQUOI PAS MOI ?**



GASPILLAGE

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire définit le gaspillage comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ».

9% DES FRUITS GASPILLÉS

10% DES LÉGUMES GASPILLÉS

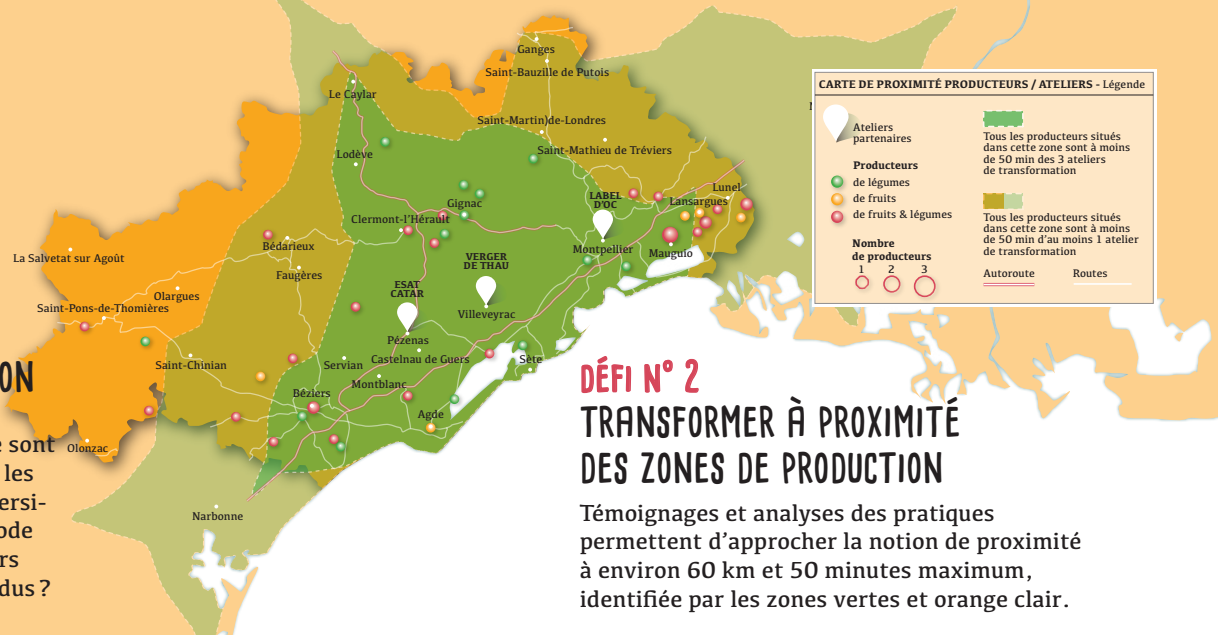
+60% DES PRODUCTEURS INTÉRESSÉS PAR LA TRANSFORMATION

Chiffres 2016 : 77 producteurs ont participé à une enquête réalisée par la chambre d'agriculture de l'Hérault sur le thème du gaspillage et de la transformation.

DÉFI N° 1

ÉVITER LE GASPILLAGE DE LA PRODUCTION

Produits trop mûrs, mal calibrés, présentant des défauts, surproduction... Les risques de gaspillage sont nombreux, et les solutions très diverses : ajuster les quantités produites aux quantités demandées ; diversifier les circuits de distribution notamment en période de forte production ; sensibiliser les consommateurs aux produits « moches » ; et transformer les invendus ?



DÉFI N° 2

TRANSFORMER À PROXIMITÉ DES ZONES DE PRODUCTION

Témoignages et analyses des pratiques permettent d'approcher la notion de proximité à environ 60 km et 50 minutes maximum, identifiée par les zones vertes et orange clair.

DÉFI N° 3 VALORISER ÉCONOMIQUEMENT LES INVENDUS EN CIRCUIT COURT – 3 EXEMPLES

À NOTER

Les coûts de transformation sont bien spécifiques à chaque produit apporté, à chaque type de transformation et au volume.

1 FABRIQUER DU JUS DE POMME AVEC VERGER DE THAU



1,5 T de pommes invendues, produites à moins de 50 min de l'atelier de transformation. Le rendement moyen est de 50 T/ha et le rendement de transformation est de 50 % soit 750 litres de jus de fruits vendus 2,74 € HT/litre.

2 FABRIQUER DES CONFITURES DE TOMATES AVEC LABEL D'OC



500 kg de tomates invendues, produites à moins de 50 min de l'atelier de transformation. Le rendement moyen est de 9T/1000m² et le rendement de transformation est de 1,4 soit 2180 pots de confiture vendus 3,80 € HT/pot.

3 TRANSFORMER DES CAROTTES EN RONDELLES PRÊTES À CUIRE AVEC L'E. S.A.T. CATAR



500 kg de carottes invendues, produites à moins de 50 min de l'atelier de transformation. Le rendement moyen est de 40T/ha et le rendement de transformation est de 80 % soit 400 sacs de carottes en rondelles prêtes à cuire vendus 2,20 € ht/sac.

	FAIRE TRANSFORMER	VENDRE AU TRANSFORMATEUR	GASPILLER
Coût de production indicatif *	0,20 €/kg	0,20 €/kg	0,20 €/kg
Coût de ramassage *	0,11 €/kg	0,11 €/kg	0 €/kg
Coût du transport (apport) *	0,02 €/kg	0,02 €/kg	0 €/kg
Coût de transformation *	0,60 €/kg	0 €/kg	0 €/kg
Coût du transport (retrait) *	0,02 €/kg	0 €/kg	0 €/kg
Prix d'achat de la marchandise *		+/- 0,20 €/kg	
Coût total du produit brut	0,95 €/kg	0,33 €/kg	0,20 à 0,31 €/kg
Coût total du produit à commercialiser / unité	1,90 € par litre		
Coût total du produit à commercialiser	1425 €	495 €	
CHIFFRE D'AFFAIRES	2055 €	300 €	
RÉSULTAT	+ 630 €	-195 €	-300 à -465 €

	FAIRE TRANSFORMER	VENDRE AU TRANSFORMATEUR	GASPILLER
	0,82 €/kg	0,82 €/kg	0,20 €/kg
	0,16 €/kg	0,16 €/kg	0 €/kg
	0,04 €/kg	0,04 €/kg	0 €/kg
	11,03 €/kg	0 €/kg	0 €/kg
	0,03 €/kg	0 €/kg	0 €/kg
		+/- 0,60 €/kg	
	12,08 €/kg	1,02 €/kg	0,82 à 0,98 €/kg
	2,77 € par pot		
	6040 €	495 €	
	8284 €	300 €	
	+ 2244 €	-210 €	-410 à -490 €

	FAIRE TRANSFORMER	VENDRE AU TRANSFORMATEUR	GASPILLER
	0,28 €/kg	0,28 €/kg	0,28 €/kg
	0,15 €/kg	0,15 €/kg	0,15 €/kg
	0,04 €/kg	0,04 €/kg	0 €/kg
	0,60 €/kg	0 €/kg	0 €/kg
	0,06 €/kg	0 €/kg	0 €/kg
		+/- 0,35 €/kg	
	1,13 €/kg	0,47 €/kg	0,28 à 0,43 €/kg
	1,41 € par sac		
	564 €	235 €	
	880 €	175 €	
	+ 316 €	-60 €	-140 à -215 €

* D'après la fiche Pommes, CER France 2012 ; la fiche Tomate coût de production, chambre d'agriculture du Roussillon 2010 et la fiche Tomate sous tunnel, Chambres d'agriculture LR-OIER SUAMME 2013 ; d'après la fiche Carotte en AB, chambre d'agriculture Rhône-Alpes 2012.
* Source : Mappy, véhicule utilitaire léger.
* Sources : Pomme, Verger de Thau 2016 ; Tomate, Label d'OC ; Carotte E.S.A.T CATAR.
NOTE : les coûts de commercialisation ne sont pas pris en compte, car, dans ces exemples, les produits transformés sont « accessibles ».